



En el presente numero

Bien preparados para el verano
El brócoli, más sano de lo que se imagina
Un delicioso bufé de ensaladas
Un verano muy dulce con "Les Fruits"
Noticias Ardo
Ardo Ashford se amplie y renove
Noticias del mercado y de las cosechas
Un nuevo envase brillante
Ardo culinario



Ferias

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
www.intercool.de

SIAL PARÍS - F
17-21/10/2010
Hall 6 - Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG - A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GANTE - B
21-25/11/2010
Hal 7 - Stand 7216
Flanders Expo Gent
www.horecaexpo.be

Bien preparados para el verano

Qué bien que tras un largo y frío invierno podamos finalmente calentarnos bajo los rayos del sol. Ello también significa que llega la época de deliciosas barbacoas, buffet veraniegos y refrescantes buffet de ensaladas. En este sentido, en Ardo encontrará lo que busca. **Nosotros le ofrecemos un amplio surtido de productos veraniegos ideales para cualquier entrante, plato principal o postre.**

Ensaladas frescas ultracongeladas, verduras precocinadas, pastas, arroces y nuestra vistosa oferta de fruta 'Les Fruits'... Tan solo tiene que descongelar estos ingredientes de máxima calidad, llenos de sabor, vitaminas y minerales y servirlos como más le guste.

En esta edición de Actual, lo descubrirá todo sobre **el brócoli**. ¿Sabía, por ejemplo, que esta popular col es muy saludable? También le explicaremos que **seguimos invirtiendo en toda Europa para cuidar de nuestros clientes y de la naturaleza.**

Un ejemplo: hemos construido tres almacenes ultramodernos y muy respetuosos con la naturaleza. ¿Más información? Siga leyendo.



El brócoli, más sano de lo que se imagina

Cada vez que come brócoli, ingiere un gran número de vitaminas, minerales y otras sustancias saludables. En nuestra opinión, motivo suficiente para contárselo todo sobre esta col.



Trabajo intensivo, máxima calidad

El brócoli se cosecha en primavera y en otoño.

Primero, se siembran las semillas en invernaderos y, 5 semanas después, se obtienen plantas de brócoli. Después, los agricultores plantan unas 33 000 unidades por hectárea. El tiempo entre la plantación y la cosecha varía de 70 a 110 días, según la estación del año y la temperatura. Cada planta produce un brócoli.

La cosecha exige **mucha mano de obra**. A veces hay que cosechar un campo **hasta tres veces**, lo cual no contribuye precisamente a que el producto sea más barato. Cuando el brócoli llega a la fábrica, **se procesa lo antes posible para conservar su frescura y las vitaminas de forma óptima**. Se corta en floretes, tras lo cual son clasificados según su tamaño. Tras controlar el producto, se escalda, se congela y se vuelve a clasificar en distintos calibres. Durante el proceso de producción, **un sistema de calidad integrado** controla cada uno de los pasos de producción. Así, Ardo garantiza que cada producto llega al plato del consumidor **con todas sus vitaminas y sabor**.



Solo sustancias saludables

Al igual que todas las verduras frescas ultracongeladas que ofrece Ardo, el brócoli contiene **vitaminas y minerales esenciales**. Sin embargo, lo que hace única a esta col es la presencia de sustancias como los antioxidantes, la fibra, etc., que **reducen la posibilidad de padecer distintas clases de cáncer y Alzheimer**.

Por tanto, sería una lástima que se perdieran todos estos beneficios. Eso pasa si transcurren más de 6 días tras la cosecha del brócoli. Entonces, esta col pierde una cuarta parte de sus nutrientes. ¿La solución? **Elegir el brócoli fresco ultracongelado de Ardo. De este modo, estará seguro de que conserva de forma óptima todos sus nutrientes y sabor.**

Otra recomendación: Hiervir, **cocer al vapor o saltear** el brócoli poco tiempo. ¡Así conservará aún mejor sus saludables nutrientes durante la preparación!

Fuentes:

- www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Broccoli>
- <http://mens-en-gezondheid.infonu.nl/gezonde-voeding/37487-wat-zijn-de-meest-gezonde-groenten-van-broccoli-en-artisjok.html>



Un delicioso buffet de ensaladas



Insalata Verdura

¿El consumidor busca algo más que la clásica lechuga con tomate aliñada en los platos veraniegos? En Ardo, encontrará lo que busca. Ofrecemos ideas preparadas para sus deliciosos bufés de ensaladas. Tan solo hay que descongelar, servir y disfrutar.

Insalata Verdura

Nadie se resiste a esta **colorista ensalada preparada** con judías verdes y amarillas, tomate y maíz con un **aliño suave de mostaza y hierbas**. Un clásico veraniego o una deliciosa base para crear su propia ensalada añadiéndole aceitunas, pollo o jamón, etc.



Insalata Mediterranea

Esta **ensalada de pasta fría preparada**, hecha de mezza penne precocinados con calabacín asado, pimiento rojo asado, pimiento amarillo asado, tomate seco, cebolla y un aliño mediterráneo gustará a todo el mundo. Así de fácil y deliciosa. Además, puede darle **un toque personal** a la ensalada añadiéndole atún, jamón o mozzarella, etc.



Taboulé

Obtendrá un toque exótico con esta **mezcla de verduras aliñada y sazonada con sémola**. Sabrosa y original.



La gama Express

La gama Express le ofrece durante todo el año un **amplio surtido de verduras frescas ultracongeladas y precocinadas, mezclas de verduras, pasta y arroz**. No olvide nuestras verduras asadas. ¡Ideales para crear ensaladas veraniegas!



Un verano muy dulce con 'Les Fruits'



No hay nada más placentero en un caluroso día de verano que una fresca ensalada de frutas o una copa de helado con coulis de frutas. Frambuesas, fresas, mezclas de frutas exóticas, mezclas de frutos rojos, purés de frutas, etc. Ardo ofrece **durante todo el año más de 15 clases de fruta fresca ultracongelada** para distintas aplicaciones, preparaciones y ámbitos de mercado. Elija la fruta que elija, **la calidad es excelente**. Controlamos constantemente los distintos campos de cultivo en todo el mundo, para cosechar la fruta en el momento de maduración idóneo. Además, la congelación se realiza con la máxima rapidez y eficacia. ¿El resultado? El sabor y todos los nutrientes se conservan de forma óptima.

La fruta fresca ultracongelada solo contiene las partes útiles de la fruta fresca

¿Sabía que aproximadamente el 70% de una piña fresca se elimina antes de consumirla? Esto significa que se transporta un 70% de peso de más antes de que la piña se consuma. Esto afecta negativamente al bolsillo y al medio ambiente.

Cuando elige fruta fresca ultracongelada, solo obtiene las partes aptas para el consumo. El resto (piel, cáscara, hueso, etc.) se elimina durante su procesamiento y, por tanto, no se transporta. Constituye una importante diferencia de peso, sobre todo si pensamos, por ejemplo, en frutas exóticas que se importan principalmente de países lejanos.

Les
Fruits



Noticias Ardo

Ardo Ashford (Reino Unido) se amplía y renueva



Los frescos ultracongelados están de moda

No cabe duda: los productos frescos ultracongelados están en auge. Esto no solo se nota en las cifras de ventas, sino también en el interés de los medios por los productos frescos ultracongelados. En las últimas semanas, los medios de Austria, Bélgica y Gran Bretaña, entre otros, han hablado de las frutas y verduras frescas ultracongeladas. He aquí una perspectiva general.

Visto en la televisión austriaca

El 1 de abril de 2010, la cadena austriaca 'ORF 2' emitió un reportaje sobre la producción de verduras frescas ultracongeladas con el siguiente tema: **los austriacos comen cada vez más espinacas frescas ultracongeladas**. La crónica se grabó en Ardo Austria Frost para el programa económico-financiero 'Eco'. ¿Quiere ver más? tv.orf.at/program/orf2/20100401/470788101/288427

Oído en la radio belga

La emisora de radio belga 'Radio 2' quería saber si la fruta fresca ultracongelada es saludable. Decidió consultarlo a un profesor del departamento de Calidad y Seguridad alimentaria de la Universidad de Gante, entre otros. ¿Cuál fue su opinión como experto? La congelación de la fruta es una forma excelente de conservar todos los nutrientes. Siempre que se congele con el proceso IQF (Individually Quick Frozen), como la fruta fresca ultracongelada de Ardo. **Esto no es todo: la fruta fresca ultracongelada contiene en la mayoría de los casos más vitaminas que la fruta fresca**, que suele tardar más días en llegar a la tienda. ¿Quiere oír más? <http://radio2.be/detailpagina.cfm?id=21657&programa=inspecteurdecaluwe>

Leído en un sitio web británico

El popular sitio web de noticias británico 'Mail Online' lo deja bien claro: "frozen vegetables are fresher than fresh". En otras palabras, **la verdura fresca ultracongelada contiene más nutrientes que un producto fresco**. La verdura fresca puede perder hasta un 45% de su valor nutritivo antes de llegar al plato. No resulta sorprendente, dado que los productos a veces permanecen hasta 16 días en los estantes de la tienda. Por consiguiente, los productos frescos ultracongelados son más frescos que los frescos. ¿Quiere leer más? www.dailymail.co.uk/health/article-1255606/why-frozen-vegetables-fresher-fresh.html

El pasado 26 de marzo, los miembros de la familia Haspelslagh abrieron oficialmente las puertas del nuevo Ardo Ashford.

Las inversiones para ampliar y renovar las instalaciones **beneficiarán a todo el mundo**: a nuestros clientes, a nuestros empleados y al medio ambiente. O, en palabras del director ejecutivo del Reino Unido Stephen Waugh: "Antes teníamos dos centros separados por varios kilómetros. Ahora que hemos unido fuerzas en Ashford, ahorraremos mucho tiempo y energía. Así, **duplicaremos nuestra capacidad potencial de producción**. Ardo Reino Unido envasará fruta, verdura y mazorcas de maíz con salsas y condimentos en bolsas pillow, bolsas stand-up y barquetas. El almacén de ultracongelados tendrá 5000 plazas extra para almacenar palés de verdura y fruta fresca ultracongelada a granel. Ahora podremos anticiparnos mucho mejor a la creciente demanda de verdura y fruta fresca ultracongelada, pasta y arroz en el Reino Unido".



Como originalmente en Ashford se envasaba fruta, con ocasión de la inauguración se plantó un árbol frutal. Seguro que crecerá mucho, igual que Ardo Ashford.

Ardo Ashford en breve

- Nueva fábrica ultramoderna, con almacén y oficinas
- Todo bajo un mismo techo
- Menos transporte interno, más oxígeno para el medio ambiente
- Aprobado por el BRC (certificación de calidad para el sector minorista del Reino Unido)
- Seguro, energéticamente eficiente, genera pocos residuos, competitivo y versátil

En alquiler: almacén de Ardo Ashford (Reino Unido)



Como ya habrá leído se han inaugurado las nuevas instalaciones de Ardo en Ashford. Ello también beneficiará a otras empresas, porque a partir de ahora podrán **alquilar espacio de almacenamiento de Ardo Ashford**. Una oportunidad excelente: gracias a la **magnífica ubicación** de Ashford, cerca de la autopista, constituye el emplazamiento ideal para empresas que importan y exportan a escala mundial.

Más informaciones?

Para cualquier duda sobre almacenaje y distribución por favor contacte a través de storage@ardouk.com or llame al 0044(0) 1233 714 714 y pregunte por Jon Barnes.

Noticias del mercado y de las cosechas

Un nuevo envase brillante



Noticias de las cosechas

Los meteorólogos ingleses fueron los únicos que pronosticaron que el invierno 2009-2010 sería muy frío. Acertaron de lleno: el invierno fue frío, duro y largo. Por consiguiente, todas las cosechas de primavera se retrasaron.

Fuertes granizadas en España



Espinacas: En España los campos de espinacas tempranas quedaron destruidos por el granizo y en Italia, por las abundantes lluvias. En el resto de Europa, la ausencia de lluvias afectó a las espinacas de invierno. Resultado: **menos cosechas buenas**. Precisamente cuando la demanda de espinacas ultracongeladas es excepcionalmente alta. Debido a la escasez en el sur de Europa, las cosechas reducidas y las existencias agotadas, el precio de las espinacas en 2010-2011 será bastante elevado y los volúmenes disponibles, limitados.



Coliflor: la producción de coliflor en Bretaña se retrasó por las bajas temperaturas invernales desde finales de diciembre. Finalmente, en marzo mejoró el tiempo: gracias al aumento de las temperaturas llegó el momento de cosechar la coliflor. Sin embargo, resultó bastante tardío, con el subsiguiente riesgo de que coincidan grandes volúmenes de cosecha y no puedan procesarse. Los precios se mantienen elevados.



Alcachofa: las heladas y las fuertes lluvias dificultaron la producción de alcachofa en España. Egipto tampoco pudo producir los volúmenes solicitados. El precio de las alcachofas frescas se mantiene muy elevado. **Es muy probable que no puedan producirse todos los volúmenes necesarios.**

Noticias de la siembra y la plantación

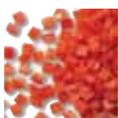
El frío clima invernal no solo causó problemas de cosecha en los cultivos de invierno. La siembra y la plantación de los cultivos de primavera, verano y otoño también sufrieron retrasos considerables.



Brócoli: la plantación se ha retrasado de 2 a 3 semanas.



Calabacín: la siembra se ha retrasado unas semanas en Portugal.



Tomate: Se plantó con algunas semanas de retraso. Tomate dentro de poco tendrá un lugar fijo en el segmento de los ultracongelados. Este año se probarán varios cortes nuevos en Alpiarça (Portugal).



Guisantes: se sembraron con retraso en España, Portugal y sur de Francia. En el norte de Europa, parece que la siembra sigue el calendario previsto.



Cebolla: se plantó en marzo. No se podrá suplir la falta, lo cual provocará un aumento del precio de la cebolla ultracongelada (probablemente hasta octubre).

Noticias del mercado

Entretanto, se han reducido las existencias de ultracongelados de 2009, por un lado debido a la creciente demanda de productos frescos ultracongelados y, por otro, debido a la oferta limitada de verdura y fruta fresca, que, además, resulta cara.

A raíz de la cosecha tardía de 2010, que, en muchos casos, será más baja, podría haber problemas de disponibilidad de algunas verduras. Esperamos que en verano y otoño el tiempo sea favorable. Según el centro meteorológico de Inglaterra, el único que predijo que el invierno sería extremadamente frío, el verano será excepcionalmente caluroso y seco. Incluso se ha comparado con el verano de 1976. Si es así, sudaremos la gota gorda, en sentido literal y figurado, para recuperar el nivel necesario de existencias en cuanto a verdura y fruta fresca ultracongelada.

Los sabrosos aperitivos de verdura fritos de la gama 'Les Tapas' se presentan en un envase con un diseño renovado. La alegre luminosidad del envase refleja a la perfección el toque crujiente de las tapas de verdura. ¡Para hincarle el diente!



Ardo hace todo lo posible para informar al consumidor de la forma más completa y clara posible. Por eso, pronto indicaremos en todos nuestros envases los valores de GDA (Guideline Daily Amount). De esta forma, sabrá la cantidad de determinados nutrientes respecto de la GDA (en español, Cantidad Diaria Recomendada [CDR]). Un tanto a favor de Ardo, porque todos nuestros productos son muy saludables y ayudan al usuario final a preparar comidas saludables y equilibradas.

Ardo culinario



Pavo con brócoli en salsa de curry al coco

Ingredientes para 4 personas:

- 600g de brócoli Ardo en floretes
- 500g de tiras de pavo
- 400ml de leche de coco
- 1 cucharadita de cubos de ajo Ardo
- 2 cucharadas de jengibre fresco rallado
- 2 cucharadas de curry
- 1 o 2 pimientos rojos troceados
- Zumo de 1 lima
- Sal
- 1 puñado de albahaca (tailandesa) o menta



Fría las tiras de pavo con un poco de leche de coco sólida (la capa superior de la leche de coco). Añada el ajo, el jengibre y el curry. Agregue el/los pimiento/s rojo/s y el resto de la leche de coco, y déjelo cocer unos minutos. Añada los floretes de brócoli y déjelo cocer de nuevo, vigilando que el brócoli quede crujiente. Puede agregar un poco de agua para obtener más salsa.

Acabe con el jugo de lima y la sal y espolvoréelo abundantemente con la albahaca (tailandesa) o la menta.

Sírvalo con arroz o tallarines Ardo.

Pastel de frambuesa

Ingredientes para 4 personas:

- 4 láminas rectangulares de masa de hojaldre Ardo
- 100g de frambuesas Ardo
- 100g de puré de frambuesa Ardo (descongelado)
- 200g de mascarpone
- 200g de crema pastelera
- 100g de azúcar
- 50g de almendras molidas
- 50g de azúcar cristalizado
- 1dl de agua azucarada
- 1 chorro de licor de frambuesa
- Zumo de medio limón
- Una nuez de mantequilla
- Azúcar glas
- Hojas de menta fresca



Unte las láminas de masa de hojaldre con la mantequilla fundida y espolvoréelas con la mezcla de almendras y 50g de azúcar cristalizado. Cuézalas en el horno (12-14 min a 190°). Bata el mascarpone junto con la crema pastelera y 100g de azúcar. Deje enfriar las láminas cocidas y córtelas por el medio. Ponga una cucharada de crema en la parte inferior y adórnelo con frambuesas. Cúbalo con la parte superior de la lámina y espolvoréelo con el azúcar glas.

Ahora es el momento de preparar el coulis. Mezcle el puré de frambuesas descongelado con el agua azucarada y añada el licor de frambuesa. Sirva el pastel con el coulis de frambuesa y un poco de menta fresca.

¡Que aproveche!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:
Empresa:
Calle: No.:
Código postal: Lugar:
Tfno.: Fax:
País:
Función:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría tener más informaciones: Brócoli Ensaladas preparadas
 Gama 'Express' 'Les Fruits'
 'Les Tapas' Otros